

Thyme Time Restaurant

No.9 2020/10/8 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
10月12日 (月) 年少自然探索	鶏のおこわ	米・もち米・鶏肉・牛蒡・人参・大豆・干し椎茸・油揚げ・ひじき・昆布・鰹節・酒・薄口醤油・みりん・塩	和食系セット
	蓮根のはさみ揚げ	豚挽肉・蓮根・長葱・椎茸・人参・生姜・卵・昆布・鰹節・片栗粉・薄力粉・酒・醤油・みりん・塩・サラダオイル	★ご飯茶碗
	セロリときゅうりの梅ドレッシングサラダ	セロリ・きゅうり・にら・トマト・サニーレタス・レタス・梅干し・みりん・米酢・三温糖	★味噌汁椀
	ぎゃべつと油揚げの味噌汁	ぎゃべつ・小松菜・玉葱・人参・長葱・油揚げ・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…3枚
	干両梨		
10月13日 (火) 年中自然探索	牛肉ときのこのバター醤油ご飯	米・玄米・牛肉・玉葱・舞茸・マッシュルーム・フナピー・ぶなしめじ・小松菜・パセリ・バター・鶏がら・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
	マッシュポテトのミートグラタン	合挽肉・じゃが芋・玉葱・人参・ぶなしめじ・なす・卵・ダイズトマト・トマトピューレ・牛乳・バター・オレガノ・ローリエ・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	★主食皿
	オクラとレタスのサラダ	フリルレタス・サニーレタス・オクラ・トマト・きゅうり・カラーピーマン・ケール・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・グレープシードオイル・サラダオイル	★スープカップ
	大根とパプリカのスープ	大根・赤パプリカ・豆苗・玉葱・人参・貝割れ大根・卵白・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	柿		
10月14日 (水) 年長一日駅長体験	黒ぎゃべつと豚肉の炒飯	米・玄米・豚肉・黒ぎゃべつ・小松菜・しめじ・玉葱・赤ピーマン・長葱・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
	厚揚げ八宝菜	鶏肉・木綿豆腐・玉葱・エリンギ・人参・きくらげ・ささぎ・生姜・筍・干し椎茸・鶏がら・片栗粉・酒・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	きくらげと白菜のサラダ	白菜・きくらげ・人参・小松菜・きゅうり・ミニトマト・鶏がら・三温糖・醤油・米酢・塩・コショウ・ごま油	★スープカップ
	大豆もやしとにらのスープ	大豆もやし・玉葱・人参・にら・長葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	トキ(りんご)		
10月15日 (木)	五目ちらし寿司	米・玄米・人参・牛蒡・ケール・干し椎茸・かんぴょう・ひじき・きざみ海苔・卵・昆布・鰹節・酒・醤油・みりん・三温糖・米酢・塩・サラダオイル	
	鶏団子と大根の煮物	鶏挽肉・大根・蓮根・長葱・生姜・卵・昆布・鰹節・片栗粉・酒・醤油・薄口醤油・三温糖・塩・サラダオイル	★和食系セット
	ほうれん草とささぎの味噌マヨネーズ和え	ほうれん草・ささぎ・かぶ・赤パプリカ・きゅうり・かぼちゃ・小松菜・昆布・鰹節・マヨネーズ・三温糖・醤油・味噌	
	春菊のお吸い物	冷麦・春菊・椎茸・人参・長葱・昆布・鰹節・酒・薄口醤油・みりん・塩	
	パートレット(洋梨)		
10月16日 (金)	根菜のカレーピラフ	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・牛蒡・蓮根・赤パプリカ・ケール・枝豆・バター・ターメリック・カレー粉・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	ミートボール	合挽肉・玉葱・人参・パセリ・卵・牛乳・バター・薄力粉・パン粉・赤ワイン・トマトケチャップ・三温糖・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★スープカップ
	ブロッコリーとケールのサラダ	ブロッコリー・ケール・大根・トマト・レタス・水菜・玉葱・三温糖・レモン果汁・米酢・塩・コショウ・オリーブオイル	★小皿…2枚
	エリンギのイタリアンスープ	玉葱・人参・エリンギ・にんにく・パセリ・パルメザンチーズ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	柿とミルク寒天	柿・牛乳・上白糖・棒寒天	※柿とミルク寒天は園のココットを使用します。

月日	メニュー	食 材	食 器
10月19日	鶏挽肉とピーマンの味噌炒飯	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・ピーマン・赤ピーマン・黒きゃべつ・長葱・生姜・にんにく・鶏がら・味噌・酒・みりん・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
(月)	揚げ餃子	豚挽肉・きゃべつ・にら・人参・鶏がら・餃子の皮・薄力粉・酒・醤油・米酢・塩・ごま油・サラダオイル	
年少自然探索	人参としらすのサラダ	しらす・人参・きゅうり・ミニトマト・サニーレタス・レタス・牛蒡・醤油・米酢・三温糖・塩・コショウ・ごま油	
	しめじとチンゲン菜のスープ	チンゲン菜・しめじ・えのき・人参・玉葱・鶏がら・酒・薄口醤油・みりん・塩・コショウ	
	季節の果物		
10月20日	豚肉と舞茸の炊き込みご飯	米・玄米・豚肉・人参・牛蒡・舞茸・ささぎ・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・醤油・みりん・三温糖・塩・サラダオイル	★和食系セット
(火)	さばの味噌煮	さば・牛蒡・小松菜・長葱・生姜・昆布・鰹節・酒・味噌・醤油・薄口醤油・みりん・三温糖	
年中自然探索	かぶとカラーピーマンのしそ風味漬け	かぶ・大根・白菜・カラーピーマン・人参・きゅうり・大葉・昆布・塩	
	小松菜となめこの味噌汁	小松菜・玉葱・人参・長葱・なめこ・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
	季節の果物		
10月21日	ベーコンとマッシュルームのガーリックライス	米・玄米・ベーコン・玉葱・人参・マッシュルーム・赤ピーマン・ケール・にんにく・パセリ・バター・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(水)	かぼちゃとチキンのチーズ焼き	鶏肉・かぼちゃ・玉葱・人参・エリンギ・パセリ・バルメザンチーズ・生クリーム・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル	
年長自然探索	サニーレタスとスプラウトのサラダ	サニーレタス・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・玉葱・きゅうり・水菜・じゃが芋・かぶ・にんにく・黒オリーブ・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	水菜と豆苗のスープ	水菜・ケール・豆苗・玉葱・人参・じゃが芋・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
10月22日	味噌ラーメン	麺・豚肉・長葱・生姜・にんにく・もやし・ケール・玉葱・人参・焼き海苔・鶏がら・豚骨・煮干し・昆布・鰹節・味噌・八丁味噌・酒・醤油・みりん・豆板醤・塩・コショウ・サラダオイル	★丼
(木)	えびと卵の中華炒め	えび・生姜・にんにく・長葱・レタス・トマト・ケール・万能葱・卵・鶏がら・片栗粉・酒・薄口醤油・みりん・塩・ごま油・サラダオイル	★小皿…2枚
	春雨のごま酢サラダ	ハム・春雨・きゅうり・フリルレタス・人参・カラーピーマン・白ごま・練りごま・三温糖・米酢・醤油・塩	
	抹茶豆乳プリン	豆乳・牛乳・生クリーム・三温糖・抹茶・ゼラチン	※抹茶豆乳プリンは園のココットを使用します。
10月23日	さつま芋ご飯	米・玄米・さつま芋・人参・ぶなしめじ・小松菜・万能葱・油揚げ・昆布・鰹節・黒ごま・薄口醤油・みりん・塩	★和食系セット
(金)	ひじきと野菜のつくね	鶏挽肉・牛蒡・いんげん・人参・長葱・椎茸・生姜・ひじき・青のり・卵・片栗粉・酒・醤油・みりん・三温糖・塩・サラダオイル	
	長芋と豆腐のサラダ	木綿豆腐・長芋・きゅうり・人参・赤パプリカ・レタス・大根・ケール・昆布・鰹節・醤油・みりん・米酢・三温糖	
	えのきととろろ昆布の味噌汁	玉葱・えのき・かぶ・三つ葉・人参・とろろ昆布・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
	季節の果物		

毎朝、その日に使用する新鮮な野菜や果物が園に届きます。

タイムタイムレストランでは季節の食材を多く取り入れています。旬のものはおいしいだけではなく、その季節に合った栄養を私たちに与えてくれます。

子ども達はランチを通して秋の味覚を楽しみます。